



2015 Château Giscours

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein genialer Giscours

Beschreibung:

Château Giscours ist eines der besten Weingüter in der Appellation Margaux – die Qualität der überaus eleganten Weine sowie die Bewertungen durch die internationale Weinkritik sind seit vielen Jahren erstklassig. Etwa 53 Prozent der Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, während Merlot auf etwa 42 Prozent wächst, die übrigen 5 Prozent teilen sich auf die Sorten Cabernet Franc und Petit Verdot. Fast ein Viertel der Reben ist älter als 40 Jahre und bringt nur sehr niedrige, aber geschmacklich äußerst konzentrierte Erträge hervor.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet, mehr Würze wie Frucht, dunkle Edelhölzer, Rosenholz und Schwarzteeetöne. Sehr eleganter Gaumen, wirkt fast mild im Fluss durch seine sich besonders weich anfühlenden Tannine, aromatischer, langer Nachhall. Ein genialer königlicher Giscours mit einem möglichen Potential eines weiteren Punktes in seiner Reife.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Margaux

Produzent:

Château Giscours

Bewertung(en):

James Suckling 96/100, Parker 94+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2048

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0407115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Giscours

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 94+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 18.5/20, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 92–95/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.